



LA PÂTISSERIE DE BISTROT



14 heures soit 2 jours



- ⇒ Chef de cuisine,
- ⇒ Second de cuisine,
- ⇒ Cuisinier,
- ⇒ Commis de cuisine,
- ⇒ Agent de restauration.
- ⇒ Pâtissier

Objectifs

- ⇒ Redécouvrir les grands classiques de la pâtisserie de Bistrot, entre desserts à l'assiette et chariot de dessert.

les FORMATEURS

M. Laurent LEMAL – Bocuse d'Or 2016

M. Wilson COILLIOT – Formateur cuisine /pâtisserie

M. Fabien CASASSUS – Consultant pâtissier



PRÉREQUIS

Connaissance de base en cuisine et en pâtisserie

CATALYSE SAS FORMA

Contact OCCITANIE (65) – M. PUYET Michel - catalyse@catalyse.fr – 05 62 45 34 93

Contact OCCITANIE (31) – Mme SOUKRA Julie – juliesoukra@catalyse.fr – 05 62 14 14 78

Contact NOUVELLE AQUITAINE (64) – Mme PUYET Catherine – catherinepuyet@catalyse.fr – 05 59 27 55 40

Programme

Les desserts incontournables de Bistrot.
Elaboration des bases de la pâtisserie.

Technique facile et assemblage rapide.

Recettes à titre d'exemple :

- Tarte aux fruits
- Savarin
- Profiteroles
- Paris-Brest
- Saint Honoré

La liste définitive des recettes sera fournie le jour de la formation.

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT

1. Démonstration, application en laboratoire, dégustation
2. Le Rôle du ou des formateurs : Transmettre ses connaissances aux autres, ses savoirs et ses savoir-faire en méthode applicative – Optimiser les gestes professionnels et d'organisation pratique – développer sa créativité.
3. Les matériels utilisés : Plateau technique cuisine/pâtisserie.
4. Les documents remis aux participants : document pédagogique
5. Nature des travaux demandés aux participants : remplir les documents d'évaluation et de synthèse

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS DES CONNAISSANCES

Les modalités d'évaluation des connaissances individuelles pendant la formation et à l'issue de la formation : Test et QCM

